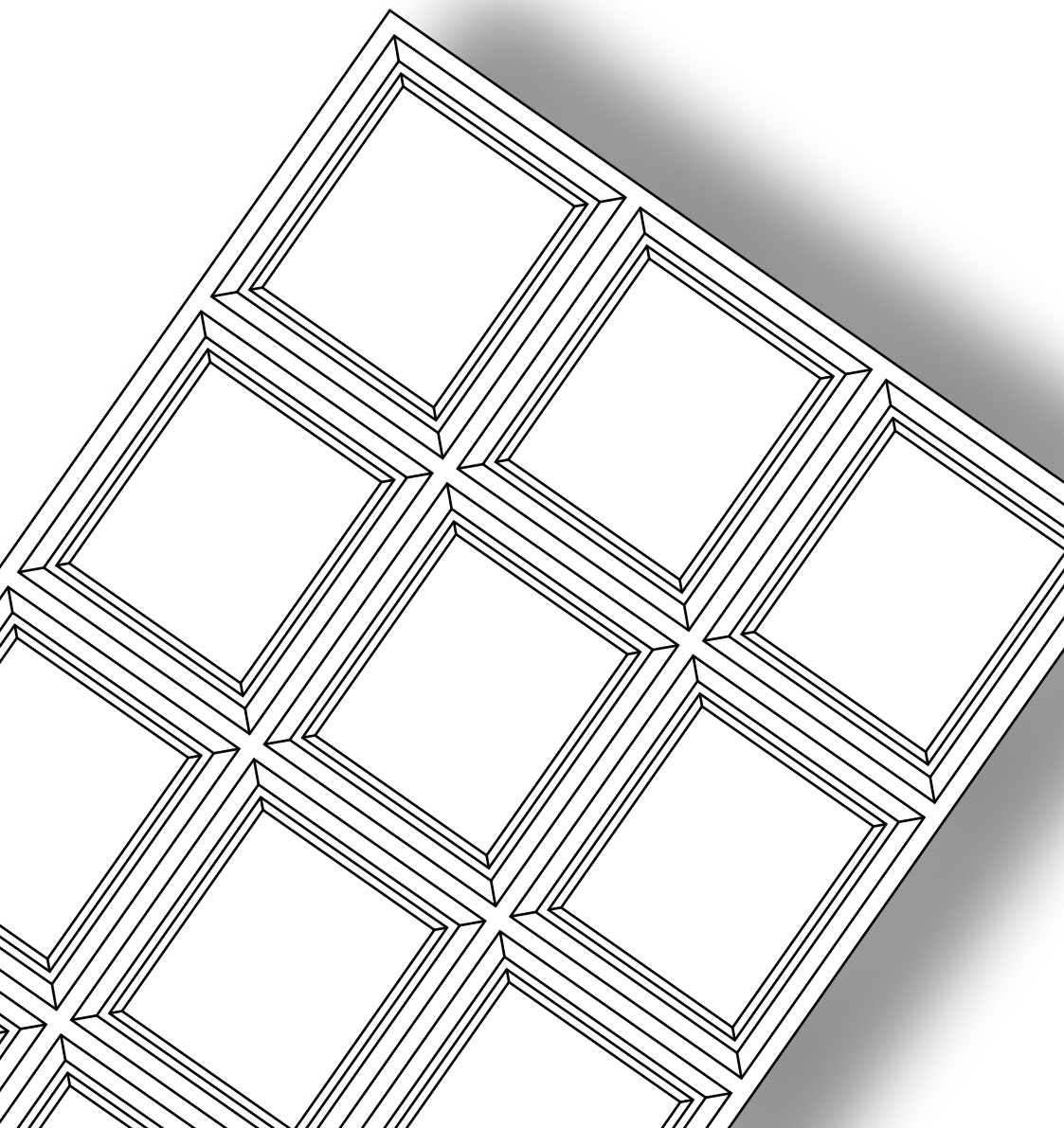
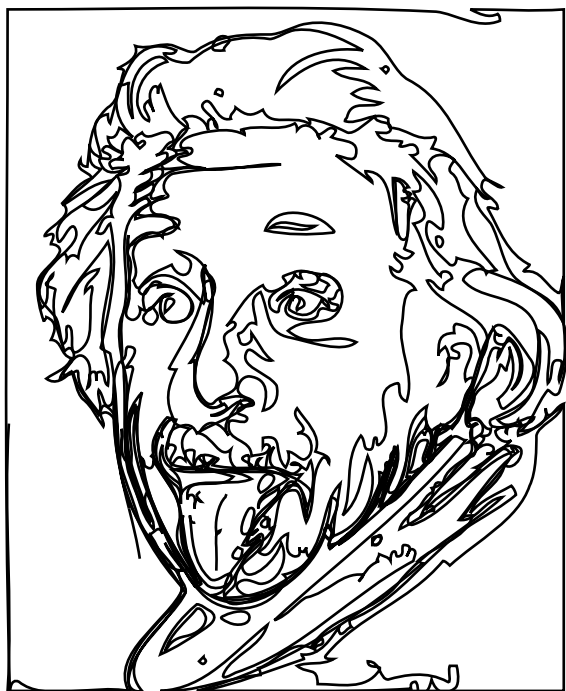


THE REPORT ON CHOCOLATE





普段私達が何気なく食べているチョコレート。
その魅惑の甘みの中には、
私たちが知ることの無い世界が。
この「チョコレート白書」は
そんな世界への入り口。
きっとこれを読み終わる頃には、
あなたの食べるチョコレートの味は変わっている
はずです。

めくるめくチョコレートの世界へようこそ

本日のメニュー

Page	
4	チョコレートを科学する
7	チョコレートの歴史
11	カカオの生産現場
13	What is Fair Trade?
15	FTチョコが出来るまで
16	ふえあとれーどチョコをたずねて。
18	Choco-Revo!! のご紹介
19	編集後記



チョコレートを科学する

① ココアとカカオ

チョコレートと聞いてココアとカカオの2種類がよく商品のパッケージに登場することを知っているだろうか。まずそこから話していこうと思う。

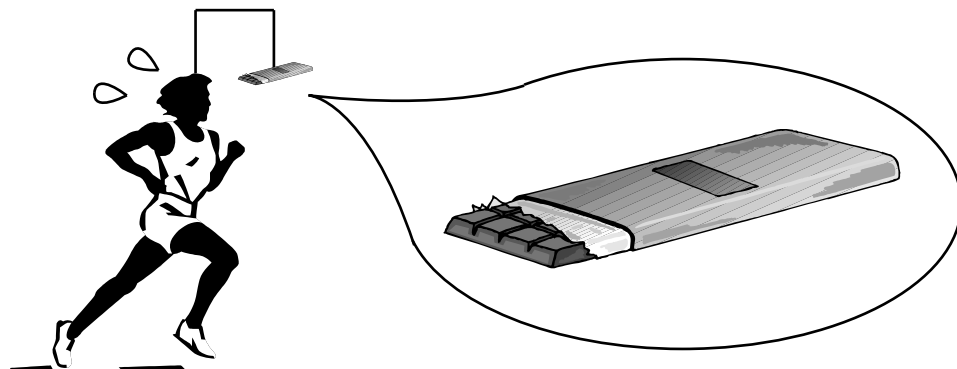
ココアとカカオの違い。商品のパッケージを見ると原材料のところにカカオマスとかココアマスとか書かれている。実はココアとカカオは同じカカオの豆からできているのだが、カカオ豆を乾燥させたり、発酵させたりする加工をした時点でそれはカカオ豆ではなく、ココア豆と呼ばれるようになる。つまりカカオの木は存在するが、ココアの木というものは存在しないのである。

② 普段食べているチョコレートの秘密

さて、チョコレートはなぜ普段は固形物なのに、口の中に入ると溶けるのだろうか、チョコレートはどうしてあんなに保存が利くのだろうか、そんなことも今は既に分子レベルで解明されている。

チョコレートがどうしてあんなに体温近くの温度で溶けるのか、それはチョコレートの全成分の半数以上を占める油脂、ココアバターにある。ちょうどココアバターを構成する油脂の融点が体温近くにあり、また植物性油脂としてはこの温度付近で融点を持つ油脂ココアバターをおいて他に存在しないため、実は座薬や口紅の基材としても利用されてきた。

さて、ではココアバターは具体的にどんな油脂で構成されているのだろうか？ココアバターは具体的にはパルチミン酸とステアリン酸、オレイン酸の3つの組み合わせだけからなるオレオジパルチミン、オレオパルミステアリン、オレオジステアリンの三成分だけで、この三成分だけでココアバターの油脂分子組成の80%以上を占めている。ココアバターの独特な融解特性はこの構成油脂の単純さにもある。この3成分は炭素数も近く、融点も近いのだが、微妙に違う。この構成比率の違いがカカオ豆原産国の豆の特徴となり、味や使用頻度の違いとなってくる。また面白いことに、ある研究者が行った実験によると、カカオの栽培では気温が高いほどココアバターの融点が高くなることわかったそうだ。



チョコレートはどうして油分が多いのに、空気にさらしていても大丈夫なのだろうか？そもそも空気酸化とは不飽和脂肪酸が飽和脂肪酸になることでおこるが、先に述べたように、ココアバターの構成油脂は飽和脂肪酸であるパルチミン酸が25%、ステアリン酸が35%、炭素間の二重結合が1つしかないオレイン酸が35%と酸化に強い脂肪酸が合計95%も占めている。さらに残りの5%のうちにも油脂の酸化に対する安定性を改善する天然抗酸化物質も微量ながら含まれており、また最近の研究ではココア豆に含まれるポリフェノール類も抗酸化に一役買っていることがわかっている。これらのおかげでチョコレートは空気中でも安心して保存をすることができるのである。

③ チョコレートの栄養

疲れたときにはチョコレートがいいとか最近の流行でチョコレートに含まれるポリフェノールも注目を浴びているが、チョコレートを食すると何が嬉しいのだろうか。

チョコレートの成分はミルクチョコレートを例にとると約半分が糖類で占められている。またチョコレートは消化がよく、カロリーも比較的高めなので即効性のあるエネルギー補給源としてスポーツなどのスタミナ消耗の激しいときに食べるといい。

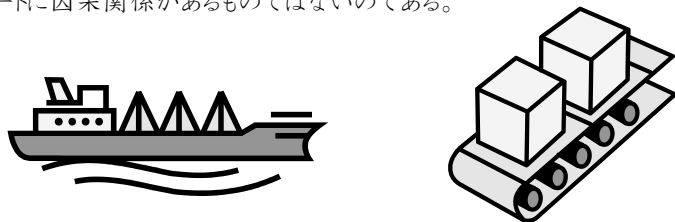
チョコレートの成分のうち、2番目に多いのは全体の3分の1を占める脂肪分になる。チョコレートに含まれる脂肪分にはボケ防止に役立つと言われているレシチンが含まれ、それによって生命維持に不可欠なリン脂質を供給することができる。また脂肪分には人間が取らなければならない必須脂肪酸というものも存在するが、チョコレートにはそれが1.4-1.6%ほど含まれている。さらに注目すべきこととして、チョコレートに含まれる脂肪分を摂取しても、成人病による心臓疾患の原因である体内のコレステロール値は上昇が発生しないのである。これもチョコレートに含まれる脂肪分の成分によるものである。

これ以外にもチョコレートには必須アミノ酸がバランスよく入ったタンパク質のカゼインがチョコレート内のタンパク質の60%程度を占めたり、カルシウムとリンの比率がほぼ理想的な分量で入っていたり、微量ながらも鉄分も含まれている。

さて、同じ量のトマトジュースとココア。どちらが食物繊維を多く含むと思うだろうか。もしくはチョコレートと同じ重さのセロリでもいい。実はこの答えは両方ともココアないしチョコレートなのである。野菜などと比べてもココアの方がずっと多く食物繊維を含んでいるものなのである。

④ チョコレートと俗説

チョコレートにはチョコレートを食べ過ぎると鼻血が出るとかニキビができる、虫歯になる、太るといった俗説があるが、少なくともここにあげたものは全て嘘である。具体的な話はしないが、これらのことは直接チョコレートに因果関係があるものではないのである。



⑤ チョコレートができるまで。

チョコレートは様々な過程を経て豆からチョコレートになる。その過程を簡単に書いてみると次のようになる。

原料→選別→焙炒→分離→配合→磨砕→混合→微粒化→精練→調温→成型→冷却→型抜、検査→包装→熟成、出荷

ここでいう原料とは生のカカオ豆を乾燥、発酵させたココア豆のことであり、この発酵の過程で既に豆の中では酵素による様々な化学変化が起こり、チョコレートに必要な、あるいは後で取り除くことになる成分ができています。

最初の選別では異物や不良品の豆を取り除くことになるが、次の焙炒(ロースト)をすることによってチョコレートに特有のフレーバーを出す物質を作り出す反応が盛んに行われると同時に、嫌な酸味などを出す有機酸などを分散させてくれる。その後、豆の胚乳部(ニブ)を取り除き、比重差と風を利用した選別の後、ココア豆を粉砕する。最後の粉砕の過程でココアに豊富に含まれるココアバターが細胞から分離し、ペースト状になる。

そして液状になったココアは砂糖を混ぜ、微粒化すべく、レファイナーと呼ばれる機械に送られる。この過程を通ることによってチョコレートのあのなめらかな舌触りが実現できるのである。この次にあるのがこれまた重要な過程であるコンチングと呼ばれるものである。この過程によってチョコレートが滑らかなペースト状になり、砂糖などの成分が均一に行き渡り、かつ残っていた揮発性の酢酸などを飛ばしてしまうことができる。この段階でチョコレートの原型はほぼ出来上がったと言える。

次に運ばれるのはテンパリングと呼ばれるところである。チョコレートはただ冷やして固めるだけではきれいな光沢のあるチョコレートにはならない。実はチョコレートが固まったときの分子の配列には5種類あるのだが、見た目がいいのはそのうち1種類だけで、それを実現するには微妙な温度調節が必要である。このテンパリングの過程があるために手作りチョコレートの見た目が悪いということになっているのである。こうしてテンパリングの過程を経たチョコレートは成型され、商品となっていくのである。

つまり、チョコレートを作る上で重要な過程は「焙炒」「レファイニング」「コンチング」「テンパリング」の4つということなのだ。

☆チョコレート歴史☆

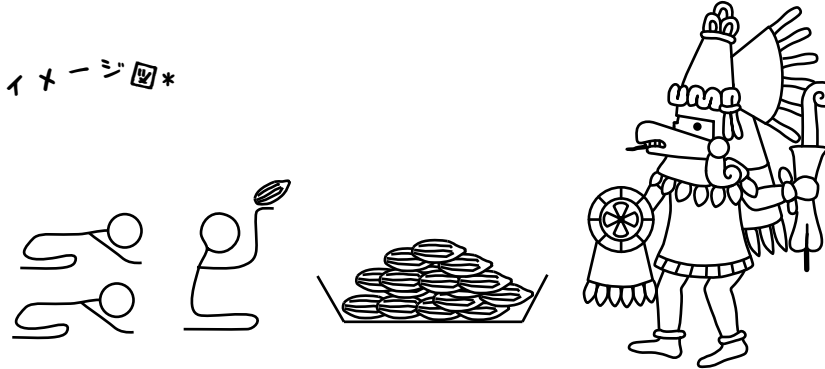
☆チョコレートと神話

チョコレートの歴史はラテンアメリカ文明の時代にまでさかのぼる。当時のチョコレートは非常に重要視されており、当時の人々が信じていた神、ケツァルコアトルという空気の神が行った最も重要なことの中にチョコレートを与えたことがあった。チョコレートはそれまで神々の大切な食べ物であった。

さて、このチョコレートを与えた神、ケツァルコアトルは神話によれば、闇の神テスカトリポカのわなにかかって人々のもとを去った。しかし、このときケツァルコアトルはセ・アカトル(不規則な間を置いてくる1の葦の年というもの。1363年と1467年、1519年がそれにあたる)の年に自分の去った方向と同じ方向から帰ってくるが、その年は大変な災厄の年になるだろうと言いつつ残っていた。

ここでお気づきの方がいるかもしれない。1519年とはちょうどコルテス率いるスペイン軍が侵略してきた年である。自分たちとは異なる背格好の西洋人を見て、アステカ人は彼らの神であるケツァルコアトルが戻ってきたと思い、自分の運命に観念してしまったという。これにより、スペイン軍は簡単にアステカを征服することが可能だった、という話もある。

イメージ図



☆チョコレートの起源

チョコレートの原料であるカカオの種はそのままでは苦いだけであり、かつてはカカオの甘い果肉だけを味わっていたのだと考えられている。誰かがふとしたきっかけで種を火の中に放り込み、そこから発せられる香ばしい香りに魅せられ、火を通された種を食べたり、すりつぶして水と混ぜ合わせてみたときにそのおいしさに気づいたのではないかと考えられている。

当時のチョコレートは今日、私たちが食べているような固形のものではなく、飲み物として飲まれていた。具体的な製法は定かではないが、おおよそ以下のようなものである。カカオ豆とそれにあわせる材料をよく乾燥させ、すりつぶす。それを温めた碾き臼に入れて、ペースト状にし、均質にしたらスプーンや型を使って固める。使用するときは、その固めたチョコレートをお湯やかゆなどに溶かして飲んでいたらしい。

さて、チョコレートの語源だが、アステカで使われていた「ショコラトル」が語源にはなっているが、その意味については「苦い水」や「温かい水」、「(水をかき混ぜたときの音がする)水」など、諸説ある。

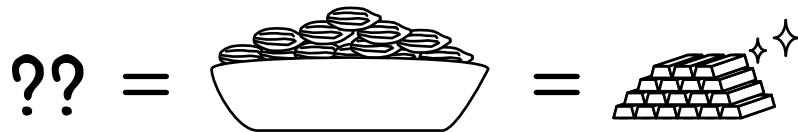
苦い水、と聞いて違和感を覚える人がいるかもしれない。アステカで飲まれていたチョコレートには砂糖や蜂蜜などを入れるのはむしろ例外で、普通は唐辛子などのスパイス、バニラなどを入れるだけで、非常に苦いものであった。アステカを征服したスペイン人がチョコレートを使ったカクテルを作る過程で今ではおなじみとなっているナッツ、砂糖、バニラがチョコレートによく合うものとして認識されたようである。

☆チョコレートの価値

先に述べたようにチョコレートはもともとアステカでは神々の食べ物と信じられており、非常に価値のあるもので貨幣として用いられていた。具体的にはかぼちゃ1個がカカオ豆4粒、奴隷一人はカカオ豆25粒といった具合だそう。この価値とチョコレートの美味しさに気づいたスペイン人は早速カカオ豆を栽培し始め、スペイン本土へと持ち帰った。

時代はちょうど大航海時代でスペインが黄金期を迎えているときだったため、チョコレートは他国へは広がらず、スペイン王室でのみ楽しまれていたようだ。それを裏付けるようなこんな話がある。

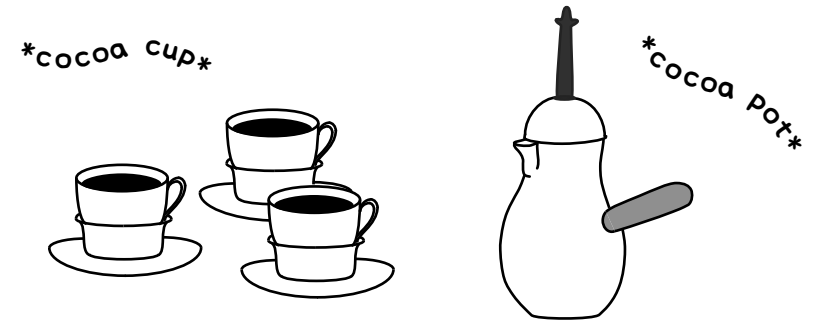
スペイン船を襲ったオランダやイギリスの海賊船は積荷には豆(カカオ豆)しかなく、怒り狂って海に投げ捨てた。アステカ人にとってはお金であるカカオ豆も、スペイン以外のヨーロッパの人にとっては無価値な豆でしかなかったことがよくわかる。



☆チョコレートの広がり

チョコレートがヨーロッパに広がったのは、スペインの絶頂期を過ぎた1615年、スペインのフェリペ3世の娘でオーストリア皇女であるアンヌがフランスのルイ13世と結婚することがきっかけとなってフランス宮廷の最新流行となったことに始まる。また他にスペインの修道士たちがチョコレートの流布に一役買ったこともある。チョコレートは断食中のキリスト教徒の飲み物として重宝されていたからであるが、その是非を巡って物議を醸したこともあったようだ。

こうしてヨーロッパ中にチョコレートは広がっていったが、あまりに人気のため、ヨーロッパ各国で輸入制限がかかったり、高い関税がかかったりしたため、なかなか庶民の口に入るようなものではなかった。イギリスでコーヒーハウスに庶民がごった返す中、貴族達がチョコレートハウスを社交の場にしていたという話もあるようだ。



☆チョコレートの改良

19世紀になってもしばらくはチョコレートは今私たちが思うようなチョコレート飲料や固形チョコレートとは全く違うもので、どろどろした、カカオ豆の脂肪がこぼりとした飲み物であり、非常に消化の悪いものであった。

まず1825年、オランダのヴァン・ホーテンという人が最初のココア絞り機を発明し、液状のココアバターを取り除くことに成功した。また彼は現在ダッキングとして知られるアルカリ処理の工程を発明した。

そしてスイスでアンリー・ネスレによるコンデンスト・ミルクの開発とダニエル・ピーターによるコンデンスト・ミルクを利用した固形のミルクチョコレートの発明、ルドルフ・リンツによる現在で言う「コンキング」という工程の発明により、これまでのどんなに精製したチョコレートよりもなめらかで、口の中でさらりと溶けるチョコレートを開発することができた。技術的な話はここでほぼ現在の形にたどり着いたといえる。

☆日本でのチョコレートの歴史

日本にチョコレートが入ってきたのは明治になってから。チョコレートは非常に高価なものではあったものの、大正期に入ってからチョコレート製造の近代製造設備をアメリカから導入し、今でもおなじみの会社、森永製菓や明治製菓などが新製品の開発・販売に力を入れ、その中には「六大学カレッジチョコレート」なるものもあったらしい。

しかし、時代が戦争モードに突入するにしたがって、原料のカカオ豆が輸入禁止になるなどして日本でチョコレートを製造することが出来なくなった。そんな中でもチョコレート業界は知恵を絞って乏しい資源の中をやりくりしてチョコレートの代用品を作っていたという。戦後になってからもその状況は変わらなかったが、高度成長期入りからチョコレートの需要が急増した。とはいっても当時の為替レート（1ドル=360円）では原料が完全輸入のチョコレートは非常に高価なものであったがため、代用品を用いた粗悪品も数多く出回っていた。そんな玉石混交の状況を整理するための基準が昭和46年に作られた。

具体的には、

チョコレート（チョコレートのココアバターが15%以上でココア分とミルク分が35%以上で、チョコレート生地が60%以上の加工品）

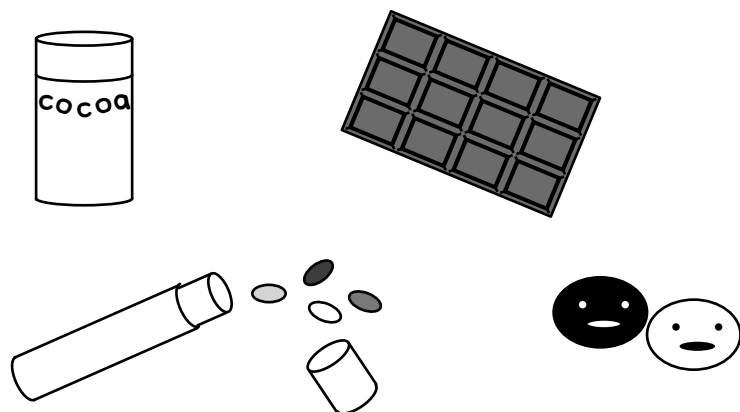
チョコレート菓子（チョコレートの前半部の条件を満たす、チョコレート生地が60%未満の加工品）

準チョコレート（チョコレートのココアバターの比率が3%以上で脂肪分が18%以上でチョコレート生地が60%以上の加工品）

準チョコレート菓子（準チョコレートの前半部分を満たす、チョコレート生地が60%未満の加工品）

というような区分になっている。実際にはもっと細かいのだが、大枠だけ示すとこんな風になる。

chocolate



カカオの生産現場

アフリカや南米の途上国には、カカオの輸出を国家財政の収入源としているところが多くあります。しかし、現実にカカオの生産にあたっている農民達は、必ずしも豊かな生活を送ってはいません。現在では途上国であっても貨幣経済が農村まで浸透しており、たとえ日々の食糧は自給自足で得られても、子供の学費や病院での医療費など、生活に現金が欠かせなくなっています。そのような中でカカオは換金作物として非常に貴重なのですが、カカオの買い手である海外の企業に対し、生産者組合が未発達な途上国では、「もっと高く買ってほしい」という要求を通すことが難しいのです。悲しいことですが、そのような地域は植民地的な生産構造が未だに引き継がれている状態と言えます。

PROBLEM 1

カカオの価格の不安定さ



カカオのように世界的に取引される商品の値段は、当然「世界中でどれだけのカカオが出回っているか」によって決まってきます。カカオの収穫量が世界的に多かった年は安く、少なかった年は高くなる、ということです。しかし、「世界的にカカオの収穫量が多かった年」というのは、「全ての地域でカカオがたくさんとれた年」ということとイコールではありません。世界的にカカオの収穫量が多かった年、つまりカカオ一粒あたりの値段が安い年に凶作に見舞われてしまった地域では、収入がほとんど無くなってしまいます。世界的なカカオの収穫量・値段を事前に把握でき、カカオ以外の換金作物の生産に力をそそぐことができれば、困窮はやや解決できるのですが、途上国の農村ではカカオの値段の情報を得ることも、カカオ以外の換金作物の生産を行うことも難しいところが多いのです（これには、植民地時代に先進国がモノカルチャー＝単一栽培、他の作物を作らせない、という政策をとったことにも原因があります）。



PROBLEM 2

児童労働



カカオ農場では児童労働の問題も深刻です。特に大規模な農場では人身売買が公然と行われており、ILOは284,000人の子供がカカオ農場で働いていると推計しています。児童労働者の多くはブルキナファソ、マリ、トーゴのような貧しい国の出身で、両親は子どもが仕事を見つけ、家庭に仕送りできると考えて彼らを買ります。しかし、

四郎：そうなんですか・・・。

三郎：他にもFTは色々な観点から見る事が出来るんだ。
消費者倫理とかサプライチェーンとかね。興味を持ったらネットで調べてみるといいよ。



最近日本ではLOHAS(*注)ブームが起きこのような商品への注目が集まっています。
しかし、単なるブームで終わらせないためにも、こういった問題への理解・関心をまずは深める事が必要なのではないのでしょうか。



注

☆一次産品

食糧や燃料など、未加工で原料形態のままの生産品。途上国では植民地体制のもとコーヒーや紅茶のモノカルチャーを強いられ、独立後も現金獲得手段をそれら一次産品の輸出に頼っているところが多い。

☆FTラベル

国際的なラベル認証団体FLOIに認められた商品につけられる。日本でラベルがあまり見られない理由には、そもそもFTがあまり広まっていないということに加え、日本のFT団体の特徴である「顔の見える関係」の重視が挙げられる。一律均質なラベルをつけることで、FTの持つ「生産者とドナーを結ぶ働き」が損なわれるという危惧が持たれているのである。また、FT団体に限らず日本のNGO団体は規模が小さいため、ラベル申請にかかる費用の負担が大きい、という面もある。



☆CSR

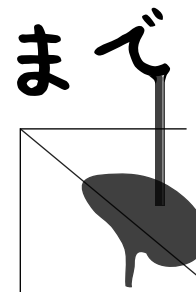
Corporate Social Responsibility の略。企業であっても、短期的な利潤追求だけでなく、社会の一員であることを自覚して「環境への配慮」、「地域経済への貢献」や「消費者への誠実な対応」など社会全体に対する責任をはたすべきだという考え。取引先への責任という観点でフェアトレードを捉える事もある。

☆LOHAS

Lifestyles Of Health And Sustainability の頭文字をとった略語で、健康を重視し、持続可能な社会生活を心がける生活スタイル。従来の社会運動とは違う「無理せず、気軽に」というスタンスがうけ、昨今メディアにも盛んにとりあげられている。

FTチョコが出来るまで

さて、FTに関して見てきましたが、ここでチョコレートに話を戻しましょう。
果たしてFTチョコレートはどのように作られているのでしょうか？



1 ■ カカオ

チョコレートの原材料と言えばカカオ。そのカカオの原産地にFTは多大な貢献をしています。WAYSSHOPさんのHPによると、原産地ボリビアの農村では生産者の組合が組織され、カカオ加工工場を途上国の協同組合として初めて加工工場を設立したようです。そうして自らの市場での立場や商品の価値を高めていくのですね。

2 ■ 砂糖

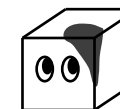
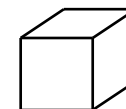
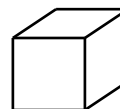
そして忘れちゃいけないのが砂糖。これが無きゃあのチョコレートの甘みは出せません。砂糖もカカオと同じく商品作物であるため暗い歴史が影を落としています。上と同じソースによるとフィリピンのネグロス島という所で生産が行われているようです。そこでも地元の伝統的な生産方法でマスコバド糖という独特の風味・コクを持つ砂糖を復活させ、従来の貿易の従属的な立場から自立しようとしています。これにもFT団体が支援をしたようですよ。

3 ■ チョコレートに加工

加工は伝統的チョコレート生産国、スイスで行われます。スイスは地理的にヨーロッパの商業の十字路だった事や、水力を使った製粉装置に適した河川が多かった事でチョコレートの生産が盛んになったようです。あの有名なベルギーチョコレートも起源はスイスなんですよ！そのスイスで、添加物等を使わない伝統的製法によってFTチョコレートはつくられて

4 ■ 日本で買うには？

チョコレートを買うならFTチョコで、と思ってきたでしょ？(笑)
日本で買うには大きく分けて二つの方法があります。一つはネットなどの通販。もう一つは店頭ですね。まずはネットで検索してみることを薦めます。



■ 参考

<http://www.ways.co.jp/goods/food/choco/choco.htm>

上でもふれたWAYSSHOPさんのHP。FTチョコの説明があり、購入も可能です。

<http://www.swissworld.org>

スイスの情報盛りだくさんのサイト。
チョコの情報も「特集」のページで詳しく見れますよ。

ふえあとれーどチョコ をたずねて。

このページでは、フェアトレードのチョコレートを実際に扱っている団体さんをご紹介いたします！チョコレートが恋しくなった方はぜひ参考にしてください☆

☆ピープル・ツリー☆

1991年に結成されたNGO「グローバル・ヴィレッジ」のフェアトレード部門です。貿易パートナーは、アジア、アフリカ、南米の20ヶ国、70団体に及び、それぞれの地域の特色を活かした衣料品やアクセサリー、食品、紙製品などが販売されています。日本のフェアトレード団体は小規模なものが多いですが、こちらはフェアトレードの理念を守りつつ「もっと沢山のの人にフェアトレードを知ってもらいたい、関わってもらいたい！」という思いが強く感じられます。自由が丘と表参道には店舗も出ています。とってもおしゃれなお店で、きっと素敵なショッピングを楽しめるはず。イベントやトークショーも度々開催されているので、興味ある人は是非一度足を運んでみてください☆チョコレートのカカオはボリビア産のものが使われています。種類も豊富で、ナッツ入りのものからオレンジ味！まで。今年は最近流行の超ビターチョコ（カカオ85%）も加わったりしています♪



☆第三世界ショップ☆

日本で最初のフェアトレードのお店。「フェアトレード」ではなく「コミュニティレード」という呼び方に、独自の貿易へのこだわりがうかがえます。グローバル+ローカル=グローバル、だきうです。流行ってますね、この言葉(?)。目黒に店舗もあるのでお近くの方は是非。こちらのチョコレートはドミニカやコートジボアールから来ています☆トリュフとか凝ったチョコもあっておいしきう！

☆スローウォーターカフェ☆

カカオ発祥の地エクアドルを中心に活動しています。フェアトレードのチョコレートであっても、大抵はカカオのまま輸出してヨーロッパで加工、というパターンが多いのですが、こちらのチョコレートのすごいところは原料供給から製品化までの全過程をエクアドルでやっているところです！現地で加工工場に働いている人は、「スイスイで造られたものより美味しいと言われた」と喜んでいたりとか。キウイえび最近「ハチドリのひとつしずく」という本を書店や新聞で見かけませんか？これはエクアドルの民話で、この団体が発行したものです◎ハチドリのように、私達もできることからコツコツ始めていこう！?



☆フェアビーンズ☆

ここは板チョコではありませんが、ココアを扱っています☆カカオはドミニカ産。カカオだけでなく、使用している砂糖もパラグアイからのフェアトレード。さらにミルクはカナダでオーガニック生産されたものをつかっています。webページがとても親切で、ひとつひとつの商品について、どのような生産者団体が関わっているのかがしっかり書かれています。安心して買えますね◎これから寒くなってきますが、こちらのココアで暖まってみたいかがでしうか？

日本で買えるフェアトレードチョコレートは以上でほぼ全てです。まだまだ少ない気がしますね。将来もしチョコレート会社に勤めたら(?)ぜひフェアトレードを始めたい☆

CHOCO REVO

Chocolate-Revolution!!

チョコを選べば、世界が変わる。

甘くておいしいチョコの原料、カカオ。
日本に入ってきているカカオのほとんどは、
西アフリカの国々から来ています。
その西アフリカのカカオ農園をのぞいてみると、
学校にも行けず、カカオがチョコになることも知らずに、
1日中働いている子どもたちの姿が見えてきます。
その数28万人以上(*)。

農業に触れたり、高い木の上での危険な作業をしたりする子どもたちもいます。
近くの国から売られてきて、家に帰ることもできない子どもたちもいます。

でも、そんな現実を変えていく方法が、実は身近なところにあるのです。

子どもたちが無理に働かされずに、ちゃんと学校に行けるようになるチョコが、
地球にやさしい方法でつくられているチョコが、
日本にも少しずつ増えてきています。
つくる人の笑顔が見える、人にも地球にもやさしいチョコを選ぶこと。
その選択は、世界のチョコとカカオに関わるすべての人への強いメッセージになり、
世界を少しずつ、でも確実に動かしていくはずですよ。

それが、チョコレート・レボリューション。

ひとりひとりがチョコでできることを始めたとき、
チョコレボは動き出します。

* ILO(国際労働機関)ウェブサイトより

動き始めています。

Team Choco-Revo(チョコレボ実行委員会)は、人と地球にやさしいチョコを広めたい、という想いを共有する人たちで構成された非営利の団体です。人と地球にやさしいチョコに関する情報をオフィシャルサイトやイベントを通じて発信していきます。

(*)チョコレボでは特定の企業・商品ブランドのみを推奨またはサポートすることはしません。フェアトレードチョコなど、人にも地球にもやさしいチョコ全般を応援しています。

チョコレボ実行委員会

発起人+代表 星野智子 / info@choco-revo.net 〒150-0012
東京都渋谷区広尾1-10-3 長谷部第3ビル10F (株)かいはつマネジメント・コンサルティング内

編集後記

初仕事です！楽しかったです！
今回は少しだけ担当させてもらいましたが
半年後にはきっとバリバリやってるはず！
ちば

人生二度目の編集作業は楽しかったです！二度あることは三度ある？
いやいや・・・そんなことはないはずだ・・・。
いや、本当にこれフリじゃないって！
いが

おなかすいたー、チョコおいそー。
さが

チョコレート白書

2006/11/18

編集部：小松才恵子 山崎潤一 尾形玲美

編集協力：環境三四郎有志

発行：東京大学 環境三四郎

〒153-8902 東京都目黒区駒場3-8-1

東京大学構内 キャンパスプラザB315

HP: <http://www.sanshiro.ne.jp>

E-mail: info@sanshiro.ne.jp

THE REPORT ON CHOCOLATE